

Formation

Les défauts des vins



Mieux les connaître

Pour mieux les prévenir



LA SCIENCE DU VIN

INTELLI'OENO S.A.R.L.

Z.A. Les Gouvernaux 2 - 26120 CHABEUIL - France
 Tél. (33) (0) 475 59 29 58
 Fax. (33) (0) 475 58 71 99
 Mobile: (33) (0) 612 74 08 90

e-mail: commercial@intellioeno.com
christophe.gerland@intellioeno.com

Objectifs

Programme et méthodologie

Matin

Après midi

Niveau 1 : Connaître les principaux défauts des vins	
Défauts apportés par le raisin	Déviations d'origine pré-fermentaire ou fermentaire
Hexanal Hexanol Méthoxy-pyrazines (arômes herbeux ou herbacés liés à la maturité) Géosmine, MIB, IPMP (goûts terreux) Octénol, octénone (odeurs de champignon) O-crésol (odeurs phéniquées, iodées) (contamination microbienne des raisins)	Acétate d'éthyle Acide acétique (comparaison des 2) Acétaldéhyde H ₂ S Ethanethiol Méthionol (composés soufrés) Diacétyle Lactate d'éthyle (composés liés à l'activité bactérienne)
Défauts survenant pendant l'élevage et la conservation	Défauts apparaissant pendant le vieillissement
4-éthyl-phénol 4-éthyl-gaïacol 4-éthyl-catéchol Acide isovalérique (prolifération de Brettanomyces) Acétyl-tétrahydro-pyridine (odeur de souris liée à Brettanomyces et Lactobacilles) Benzaldéhyde Styrene (influence des contenants)	2-aminocétophénone (ATA) TDN (Hydrocarbure) (influence de la composition de la matière première) Ethoxy-hexa-diène (géranium) (dégradation de l'acide sorbique) TCA, TeCA (goûts de bouchon et de moisi)
Il est prévu environ 30 à 45 minutes pour chacun des 12 groupes de composés présentés (15 mn de présentation et 15 à 30 mn de dégustation).	

Perfectionnement - Niveau 2 :	
<ul style="list-style-type: none"> Approfondir la connaissance des défauts actuels les plus problématiques et fréquents Connaître son seuil de perception sur ces défauts 	
Contaminants fongiques des raisins	Déviations fermentaires
géosmine, IPMP, MIB (moisi-terreux) 1-octen-3-one, 1-nonen-3-one (champignons) o-crésol (phéniqué) Cis-héxénal (herbe coupée)	Acide acétique (vinaigre), acétate d'éthyl (ascecent), Indole (plastique), diacétyle (beurré), acide butyrique (fromage rance)
Détermination des seuils de perception sur 6 molécules issues de ces deux groupes	
Actualisation des connaissances théoriques et pratiques sur ces défauts	
Oxydo-réduction	Contaminants d'ambiance (caves, containers)
éthanal, méthional, phénylacétaldéhyde, H ₂ S, méthanethiol, méthionol, étanethiol, sulfure de diméthyl, disulfure de diméthyl, benzéneméthanethiol	PCP, lindane, TCA, TeCA, TBA, 2,6 - dichlorophénol (plastique) 6-chloro-o-crésol (plastique)
Détermination des seuils de perception sur 6 molécules issues de ces deux groupes	
Actualisation des connaissances théoriques et pratiques sur ces défauts	

Les vins de base servant aux contaminations sont des vins de la région.

Une brochure récapitulative des éléments abordés est remise à chaque participant.

Une dégustation à l'aveugle initiale puis une autre en fin de séance permettra de juger de l'amélioration du niveau de connaissance des participants sur le thème abordé.

Bulletin d'inscription

Un bulletin par stagiaire

Stagiaire:

Nom _____

Prénom _____

Fonction _____

Entreprise:

Raison sociale _____

Représentée par (si différent du stagiaire)

Adresse complète _____

Tél _____ Mobile _____

Fax _____

e-mail _____

Nom de votre organisme de formation

Cachet et signature du représentant de l'entreprise

LIEU ET DATE DE LA FORMATION :

NB remise de 10% pour inscription avec règlement avant le 31/1

-20% pour 2 ou 3 personnes -25% au-delà de 3

Formation - Défauts des vins

Bulletin d'inscription à remplir et à renvoyer accompagné du règlement par chèque, d'un montant de 394,68 € TTC (330 € HT) à



INTELLI'OENO S.A.R.L.

Z.A. Les Gouvernaux 2 - 26120 CHABEUIL - France
Tél. (33) (0) 475 59 29 58 - Fax. (33) (0) 475 58 71 99
Mobile: (33) (0) 612 74 08 90

e-mail: commercial@intellioeno.cpm
Christophe.gerland@intellioeno.com

site web: www.intellioeno.com

Dès réception de votre inscription et de votre règlement, une convention de stage vous sera adressée, ainsi qu'une facture. A l'issue de la formation une feuille de présence vous sera envoyée.

Je souhaite m'inscrire à la formation Défauts des Vins suivante:

Niveau 1:

Rilly-la-Montagne le 6 juillet 2011

Niveau 2 :

Rilly-la-Montagne le 7 juillet 2011

8h30—12h30 et 14h-17h30



◆ Dégustation à l'aveugle de vins contaminés (blancs et rouges)

◆ Présentation pour chaque défaut des molécules responsables (origine, prévention, traitement ou gestion d'impact)



◆ Approfondissements (tests triangulaires, test d'appariement, détermination de seuil, ...)

Plus de 100 vins dégustés, une mise à jour de niveau international sur les thèmes d'actualité (géosmine, phénols volatils, ATA, ...) ou plus connus mais importants (acescence, caractère

Coût de la formation:

330 € HT par participant et par jour, soit 394 € 68 TTC

Les sessions en 2011

Niveau 1 :

Niveau 2 : Rilly le 9 mars 2011